

VOLUTE/ TORRENT

FABRIQUÉ EN FRANCE

DYNAMISEURS D'EAU



We provide quality,
professional equipment
and services to artisan bakeries.

ecosystem


**BERTRAND
PUMA**



DYNAMISEURS D'EAU

Les Dynamiseurs d'eau de la gamme Bertrand Puma ont une impressionnante capacité de traitement et offrent un approvisionnement rapide et constant en eau purifiée, dynamisée et structurée.

Le système de filtration est conçu pour réduire significativement la présence de métaux lourds, de pesticides, tout en préservant les minéraux essentiels et en éliminant le chlore.

Avec une filtration de pointe et un processus de dynamisation et structuration de l'eau, ils garantissent une eau saine pour la production de produits de qualité.

SAVOIR-FAIRE

70 ans à vos côtés



Avec 70 ans d'expérience, Bertrand Puma a atteint son haut niveau d'expertise grâce à un savoir-faire unique dans la conception d'équipements pour Boulangerie et Pâtisserie, et un développement de produits Made in France, toujours plus fiables et performants.

VISITEZ

WWW.BERTRAND-PUMA.FR

LAB

Découvrez vos futurs équipements



Centre de démonstration et de formation, notre LAB' est à votre disposition pour tester en situation réelle nos équipements. Notre Boulanger Démonstrateur est là pour vous conseiller et vous assister.

PRENEZ RENDEZ-VOUS AU
+33 (04) 75 57 55 00

ASSISTANCE

À votre écoute



Bénéficiez de la puissance d'un réseau mondial de distributeurs! Nous apportons une aide de proximité aux boulangers du monde entier, pour vous accompagner à chaque étape de votre projet.

APPELEZ AU
+33 (04) 75 57 55 00

Recherche



Véritable entreprise bienveillante, nous collaborons et soutenons les PME innovantes tel que BIOLISME

DYNAMISEURS D'EAU

LES BIENFAITS D'UNE EAU VIVANTE

L'eau est un ingrédient essentiel dans la fabrication du pain : c'est environ 70 % de la recette totale. Tout comme un boulanger sélectionne méticuleusement sa farine, il est crucial de ne pas négliger la qualité de l'eau utilisée pour ne pas détériorer le produit final.

Selon une étude de l'ONG FoodWatch, 90 % des échantillons de pain testés en Europe présentent des traces de produits de synthèse et plus de 60 % des exploitations de culture du blé utilisent des herbicides nocifs qui polluent l'eau.

Lorsqu'il s'agit de choisir l'eau pour la préparation du pain, il est donc préférable d'opter pour une eau saine et dynamisée ; une eau *vivante*.



UNE EAU VIVANTE, C'EST QUOI ?

Une eau vivante est une eau qui provient des torrents, coulant de manière **libre** et **dynamique**. Elle traverse une nature saine et pleine de vie, elle est exposée au **soleil** et **volute** entre les galets, en contact avec les **minéraux**.

À l'inverse, l'eau morte est souvent stagnante et souffre de plusieurs siècles de révolution industrielle. Cela concerne les eaux en bouteille et l'eau du robinet dont **la valeur énergétique et biologique est dégradée par la pollution et les influences humaines**.

L'utilisation des systèmes Bertrand Puma, **TORRENT** et **VOLUTE**, permet de restaurer les qualités de votre eau, le tout en deux étapes, la **purification** puis la dynamisation.

EN QUELQUES CHIFFRES

AVANT FILTRATION

0.01 µg/L

0.14 mg/L

<0.3 µg/L

0.34 mg/L

10.8 µg/L

22 Bq/L

3

20.9 mg/L

4.72 mg/L

1.4 µg/L

1.4 mg/L

METOLACHLORE ESA

CHLORE TOTAL

GLYPHOSATE R3

CARBONE

CUIVRE

RADON 222 (RADIOACTIVITÉ)

COLIFORMES TOTAUXR3

NITRATES (SPECTROMÉTRIE)

NITRATES (CALCUL)

ARSENIC

POTASSIUM

APRÈS FILTRATION

0.0061 µg/L

< 0.05 mg/L

<0.03 µg/L

0.27 mg/L

6.1 µg/L

11.7 Bq/L

<1

16.5 mg/L

3.72 mg/L

1.1 µg/L

2.9 mg/L

LA FILTRATION

L'eau du robinet, bien que potable, peut contenir certaines traces d'éléments nocifs. C'est là que l'étape de filtration du dynamiseur d'eau joue un rôle crucial en éliminant ces contaminants indésirables.

La filtration de l'eau se fait au travers de filtres cycloniques remplis de **pierres volcaniques** et **charbon actif** (puis d'un **tamis filtrant par hélice centrifuge** dans le modèle Torrent). Cette filtration permet de stopper de manière naturelle les polluants de plusieurs types :

- Odeur et goût parasite (chlore) ;
- Métaux lourds (plomb, zinc, arsenic, etc.) ;
- Résidus d'agriculture (nitrates, nitrites, chlorothalonil, etc.) ;
- Calcaire, tartre.

Les analyses montrent des résultats considérables : les traces de micro-organismes coliformes, de chlore, de plomb ou d'arsenic deviennent indétectables, les traces de radioactivité et de nitrates baissent de moitié, etc.

Les minéraux essentiels à l'homme, comme le magnésium ou le calcium, eux, sont **conservés**.

LES BÉNÉFICES EN BOULANGERIE

Faire un produit de qualité commence aussi par l'eau : c'est un ingrédient aussi important que la farine et, comme celle-ci, sa qualité change de jour en jour.

Avec un système de filtration/dynamisation efficace on obtient de nombreux bénéfices.



LES BÉNÉFICES POUR VOTRE PRODUCTION

- **Meilleure absorption de l'eau** : le levain est plus actif ;
- **Réseau de gluten mieux tissé** : meilleur bassinage et hydratation plus élevée ;
- **Goût rehaussé** : le sel peut être diminué, s'accordant avec les engagements de la filière concernant la réduction de la teneur en sel dans le pain ;
- **Fermentation plus importante** : la levure peut être diminuée ;
- **Pâte pétrie plus vite** (15 % à 40 % selon les cas) donc moins chaude ;
- **Pâte moins collante** : plus facile à découper, à passer en bac ou en machine ;
- **Fermentation plus active** ;
- **Pain se développe plus à la cuisson** : plus de volume ;
- **Goût du blé plus présent** : client satisfait !



VIDÉO
VOLUTE &
TORRENT
cliquez !

MAIS BON AUSSI POUR



VOTRE PEAU



LE NETTOYAGE



LES FRUITS
& LÉGUMES



VOS SALARIÉS
& CLIENTS



LA PLANÈTE

UNE PROTECTION RENFORCÉE CONTRE LE CALCAIRE

L'eau de ville pose deux principaux problèmes : la présence de chlore, qui a un rôle désinfectant, mais qui inhibe le goût, et la dureté liée au calcaire. C'est ce dernier qui bouche les canalisations et laisse des traces blanches sur les surfaces et la vaisselle. Dans la pâte, il est responsable d'un effondrement du réseau de gluten, notamment dans sa forme cristalline la plus courante : la calcite.

La dynamisation de l'eau, et principalement **l'effet du champ magnétique spécifique des dynamiseurs** Bertrand Puma, transforme la calcite incrustante en aragonite, une forme plus légère qui **s'écoule sans dépôt, préservant ainsi la pâte et les équipements.**

Les systèmes Torrent et Volute sont les seuls à combiner deux systèmes de protection contre le calcaire : les pierres volcaniques de filtration (zéolite et pouzzolane) et le champ magnétique de la cartouche de dynamisation pour un résultat visible et très appréciable au quotidien pour vos équipements comme pour votre corps.

LA GAMME

Les systèmes de dynamisation Bertrand Puma sont basés sur une **phase de filtration** de l'eau puis de **dynamisation** qui fait tourner l'eau dans des **vortex à haute vitesse**, à proximité d'une **cartouche énergisée**.

Ils existent en deux modèles : **Torrent** et **Volute**.

TORRENT



UTILISATION : pour la boulangerie complète (fournil, boisson, douches, etc.)

TAILLE : 1090 x 600 mm

DÉBIT MAX : 2000 litres/heure

CONSO. ANNUELLE : 150 m³

CONSO. QUOTIDIENNE : 470 litres/jour

VOLUTE



UTILISATION : pour le pétrin (à installer après le doseur d'eau)

TAILLE : 500 x 820 mm

DÉBIT MAX : 16 litres/minute

CONSO. ANNUELLE : 70 m³

CONSO. QUOTIDIENNE : 220 litres/jour

8 ans de consommables sont offerts avec l'installation.

TÉMOIGNAGES AVIS D'EXPERTS



VIDÉO
DÉCOUVREZ PLUS
DE TÉMOIGNAGES
cliquez !



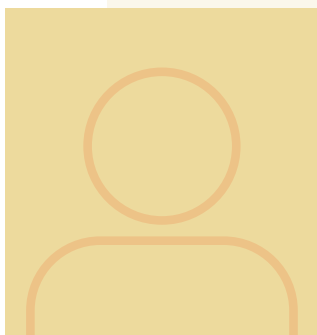
Si on fait attention à sa farine, il faut faire attention à l'eau. [...] On voit qu'il y a une activité fermentaire qui est supérieure par rapport à d'habitude. On va gagner un petit peu en couleur, un petit peu en activité, c'est flagrant ! Et puis un petit peu en goût automatiquement.

THIERRY MEUNIER
Meilleur Ouvrier de France



La majorité des boulangers utilisent de l'eau potable issue du robinet sans connaître les résidus qu'on peut y trouver, ni l'incidence que cela va avoir sur leur production. On vient en partie gâcher le travail variétal fait en amont sur la sélection des blés. L'eau dynamisée permet de gagner en volume et à la fin on va avoir un pain qui va mieux se conserver, qui aura plus de goût : que des bénéfiques. Ça permet de mettre en valeur tout le travail qui est fait en amont ; mon travail de meunier, le travail des agriculteurs. C'est bénéfique pour tout le monde et, surtout, pour le consommateur final.

OLIVIER PICARD
Responsable commercial Moulins Marion (Meunier bio)



Mon temps de pétrissage est réduit, la pâte se structure plus rapidement et permet de faire un bassinage plus important. Lors du décuvage, la pâte est aussi moins collante. La fermentation en masse juste après est plus avancée : meilleure oxygénation, plus grande vitalité, j'ai même dû ajuster mes températures et temps de fermentation pour m'adapter. Le produit final gagne en volume. et les arômes du blé sont bien mieux révélés .

NICOLAS BOISSY
Boulangerie bio " Farine " (26)



On a fait deux essais [avec et sans eau dynamisée]. À la dégustation, ça a été incroyable ! On a fait une dégustation à l'aveugle avec une pâte à 16g/kg de sel et l'autre à 12g/kg. Certains se sont fait avoir ! Ils ont dit que la pâte à 12g était plus salée que celle à 16g, donc nous aurions encore pu descendre le niveau de sel.

ALEX MAGALHAES
Professeur au CFA d'Agen





MANY AND MORE, REAL GOODS



Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél : +33 (0) 475 575 500 -Email : contact@sebp-bertrand.com
www.bertrand-puma.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence